

MEHMET YAŞIN
YUMURTA
NasıL KIRILIR?
Bilgiler, Anılar, Tarifler, Ukalalıklar

*Ülker Yaşin'in
katkılarıyla*



Remzi Kitabevi

YUMURTA NASIL KIRILIR? / Mehmet Yaşin

© Remzi Kitabevi, 2019

Her hakkı saklıdır.

Bu yapıtın aynen ya da özet olarak
hiçbir bölümü, telif hakkı sahibinin
yazılı izni alınmadan kullanılamaz.

Yayına hazırlayanlar: Mecit Demir / Nesrin Arslan

Kapak: Ömer Erduran

ISBN 978-975-14-1903-3

BİRİNCİ BASIM: Haziran 2019

Kitabın basımı 2000 adet yapılmıştır.

Remzi Kitabevi A.Ş., Akmerkez E3-14, 34337 Etiler-İstanbul

Sertifika no: 10705

Tel (212) 282 2080 Faks (212) 282 2090

www.remzi.com.tr post@remzi.com.tr

Baskı: Seçil Ofset, 100. Yıl Mah., Matbaacılar Sitesi

4. Cad. No: 77 Bağcılar-İstanbul

Sertifika no: 12068 / Tel (212) 629 0615

Cilt: Çifçi Mücellit, 100. Yıl Mah., Matbaacılar Sitesi

5. Cad. No: 24-25 Bağcılar-İstanbul

Tel (212) 629 4783

İçindekiler

Yumurta Hayattır	7
Yumurta Nasıl Kırılır?	11
Yumurtayla Domatesin Aşkı	19
En Kıymetli Öğün.....	27
Kahvaltı ve İçki.....	33
Mutfağın Silahları	37
Pişirme Teknikleri.....	41
Kızartma Teknikleri.....	43
Baharatlar	45
Ege ile Anadolu'nun Ot Yarışı	50
Sebzesiz Mutfak Olmaz	55
Küçük Rollerin Büyük Oyuncusu.....	57
Soğanın En Güzel Yeri	59
Patates: Ölüm ve Yaşam	62
İstanbul'u Kül Eden Sebze: Patlıcan	67
Lahanaya Padişah Övgüsü	72
Turşusuz Sofra Olur mu?	74
Et	81
Mangal Erkek İşidir.....	89
Bahçemizde Gut Partisi	93
Yükselen Lezzet: Sığır Kuyruğu.....	96
Denizden Babanız Çıksa.....	101
Balığın da Takvimi Var	107
Küçük Balıkta Büyük Lezzet	112
Böreksiz Hayatın Tadı Olmaz	117
Etle Hamurun Muhteşem Aşkı.....	122

Ekmek Arası	127
Mantı	129
Makarna	135
Pilavdan Dönenin Kaşığı Kırılısın	141
Milli Yemek: Kuru Fasulye	146
Ziyafet Vakti	150
Altını Çizdiğim Notlar	155
Sözün Özü	161
Yumurtayı Kırdıktan Sonra	165
Sebze ve Ot Yemekleri	173
Et Yemezsem Asla Doymam	183
Annem Korkunca Balıklar Bana Kaldı	189
Buyurun Börek Yapmaya	197
Pazar Aşkımız Makarna	203
Pilav, Sofranın Vazgeçilmezidir	208
Tuzun Önemi	216
Sorular ve Doğrular	219
Yemek Tarifleri Listesi	223

Yumurta Hayattır

Yıllar yıllar önce yaşamış bir Japon prensesi varmış. Çok uzun bir hayat sürmüş, çok hoş bir insanmış, nazikmiş, yardım severmiş, erdemleri saymakla bitmezmiş ama hepsinden önemlisi mutluymuş, çok mutluymuş. Tek kusuru fazla ketummuş, bu mutluluğunun sırrını kimseye söylememiş.

Japonların çok sevdiği bu prenses tam yüz elli yıl yaşamış. Öldüğünde yastığının altında kendi el yazısıyla notlar aldığı bir defter bulunmuş. Saraydakiler mutluluğun sırrını bulmak umuduyla defterin sayfalarını çevirmişler. Sayfalarda ayrıntılarıyla mutluluğun tarifini bulacaklarını düşünmüşler. Ama deri ciltle kaplı olan bu kalın defterin üçüncü sayfasında sadece üç cümle varmış öteki sayfalar boşmuş.

Üçüncü sayfada şöyle yazıyormuş:

“Dünyanın üç temel zevki vardır: Yemek, aşk ve sanat. Eğer bunların tadını yeterince çıkarabilirseniz, mutlu bir hayatınız olmuş demektir.”

Japon prensesi hayatın sırrını çözmüş. Bu üç zevk olmadan sürdürülen ömür eksik bir hayattır gerçekten. Ama bu üç zevk arasında insan için yaşamsal olanı yemektir. Yemek yoksa ne aşk olur, ne de sanat. Üstelik yemek; aşkın da sanatın da maddi-manevi besleyicisidir. Mehmet Yaşin’in kaleme aldığı *Yumurta Nasıl Kırılır?* adlı kitap, işte bize bu temel hakikati yumurta üzerinden anlatıyor.

Yumurta belki de insanoğlunun ilk gıda maddelerinden bi-

ri. Hem de çok zahmete girmeden elde ettiği bir yiyecek. İnsanlık daha avcılıktan çok önce toplayıcılık, taşıyıcılık döneminde yumurtadan beslenmeye başlamış olmalı. Türlerini sürdürmek için yumurtlayan kuşların bu nadide üretimine el koymak hiç de zor bir iş olmasa gerek. Böylece insanlık en kolay yoldan kendi türünü sürdürebileceği bir besine kavuşmuş oldu. Ancak, nasıl ki yemek sadece beslenme ihtiyacı olmaktan çıkıp bir zevk, bir sosyalleşme aracı ve elbette bir sanata dönüştüyse, yumurta da aynı süreçten geçerek, farklı besinlerle buluşup bambaşka bir lezzete dönüştü. Yumurta o bambaşka bir lezzete dönüşürken öteki gıda maddelerini de daha lezzetli, daha besleyici, daha sağlıklı kıldı. O nedenle de mutfakların vazgeçilmezi haline geldi.

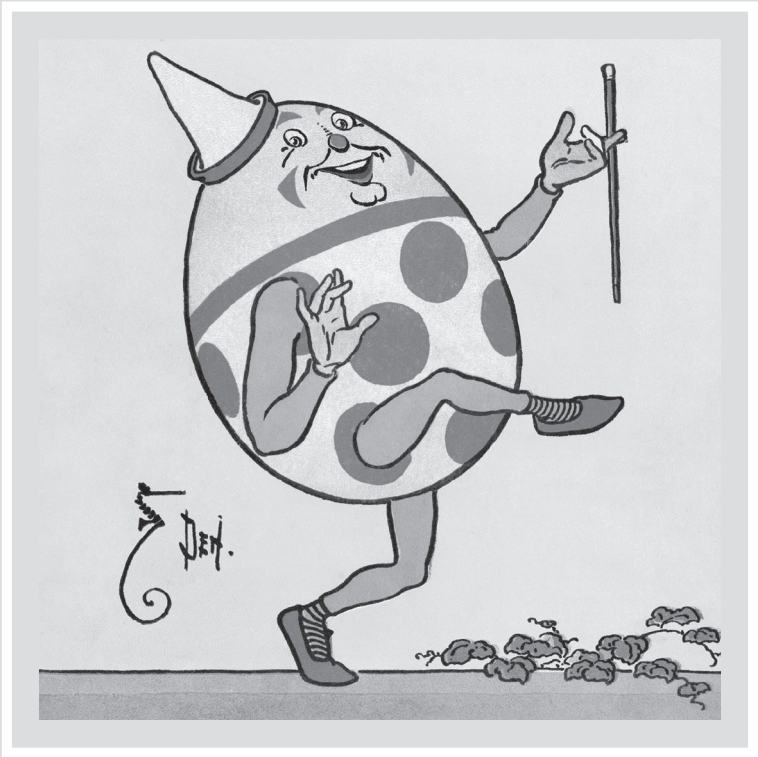
Aslında yumurtanın gelişimini anlamak için belki de ulusların tarihine bakmak gerekir. Çünkü lezzetli yemek demek, büyük uygarlıklar demektir. Hiç kuşkusuz Roma İmparatorluğu, hâkimiyet kurduğu ülkelerin mutfaklarına da sahip olarak, halkların sofralarındaki farklı yemeklerden yola çıkarak zengin bir imparatorluk mutfağı oluşturuyordu. Aynı durum Osmanlı için de geçerliydi. Hem Roma İmparatorluğu'nun hem Osmanlı İmparatorluğu'nun kültürel mirasçıları olan bizler bu muhteşem yemek kültürüne sahip olduk. *Yumurta Nasıl Kırılır?* adlı kitaptaki yemek tariflerinin kökeninde de işte bu tarihsel zenginlik yatmaktadır.

Yumurta Nasıl Kırılır? sadece bu mucizevi yiyeceğin kaç çeşit yemeğinin olduğunu, bu yemeklerin nasıl yapılacağını tarif etmekle kalmıyor, aynı zamanda yumurtanın, cinsel yaşamdan siyasi protestolara, psikolojiden edebiyata kadar kültürümüzü nasıl etkilediğini de gözler önüne seriyor.

Bir yemek uzmanının elinden çıkan müthiş ayrıntılarla dolu bu şahane kitabın tek sakıncalı tarafı aşırı iştah açıcı olması. O nedenle gece geç saatlerde okumamanızı tavsiye ederim ama okuyacaksanız da buzdolabınızda yeterince yumurta bulunup

bulunmadığına lütfen dikkat edin, kitabın ortalarına doğru cainınız şahane bir omlet ya da menemen çektiğinde elleriniz çaresizlik içinde böğrünüzde kalmasın. Benden söylemesi...

AHMET ÜMİT ⁹_____



Yumurta Nasıl Kırılır?

“Ben, yumurta dahi kıramam!”

Yesinler seni!

Erkeklerin mutfakla ilişkilerinin olmadığını anlatmak için arkasına sığındıkları komik bir bahane bu. Bu kadar basit bir işi yapamamakla insan nasıl övünür ki? Aslında, “Ben öyle kadınsı işlerin adamı değilim” demek isteyen ‘sert’ erkeklerin övündüğü bir yetenezsizlik itirafıdır yumurta kıramamak.

Maço erkekler, genelde her türlü ev işini, erkekliklerini tehdit eden bir tehlike olarak görürler.

Mutfağa girince ‘yumuşayacaklarını’ sanırlar!

Halbuki, kadınların yemekten anlayan erkeklerden çok hoşlandıklarını, onları çok seksi bulduklarını bir bilseler, sanırım mutfakta kırılmadık yumurta bırakmazlar.

Ey siz yumurta kırmasını bile bilmeyen erkekler, şunu iyi bilin ki, yemekten anlayan erkekler, kadınlarda daha çok saygı uyandırır. Bu saygı, hem de kolaylıkla hırslı bir aşk arzusuna dönüşebilecek türden bir saygıdır.

Aynı şekilde bazı kadınlar da aynı cümleyi kurarak, kendilerine ayrıcalıklı bir görüntü çizmeye çalışırlar. Bu söylemle, hizmetçi imajından uzaklaşacaklarını sanırlar. Bu övünmenin altında, “Ben domestik değilim” çığılığı vardır. Onlara da şunu hatırlatmakta fayda görüyorum: Aşkın kapısını, mutfaktan yükselen lezzetli kokular açar. Aklınızda bulunsun!

Şimdi gelin size yapmakta zorlandığınız eylem konusunda kısacık bir bilgi vereyim. Yani yumurtanın nasıl kırılacağını anlatayım.

Bir yumurtayı elinize alın, tavanın veya tezgâhın keskin kenarına yavaşça vurun. İki başparmağınızla çatlayan yeri birbirinden ayırıp, yumurtayı kabin içine koyun. İşte bu kadar basit. Bunu öğrenmek için en fazla iki-üç yumurta harcarsınız.

Yumurtanın kırılması önemli değil, iş pişirilmesinde. İşte bu iş oldukça zor. Her babayığidin becerebileceği bir şey değil. Kuralı var, ölçüsü var, kimyası, fiziği var.

Yumurta nasıl pişirilir derken, önce yumurtayı nasıl yemek istediğinize karar vermelisiniz. Rafadan mı, benim sevdiğim gibi kayısı mı, katı mı, çılıbır mı, omlet mi, yağda mı?

Yumurta, mutfağın sessiz yıldızıdır. Sesini çıkarmaz ama ondan yapılan yemek çeşidi saymakla bitmez. Ünlü Fransız şef Escofier'in defterinde, tam 300 çeşit yumurta tarifi olduğu öne sürülür. Yumurta ayrıca pastane sektörünün en sevgili malzemesidir. Yediğiniz muhteşem tatlıların hepsinin içinde mutlaka yumurta vardır.

Yumurtanın işlevi sadece karın doyurmak, yemeklere lezzet katmak değildir. Onu, fikrini beğenmediğiniz kişinin kafasına atarak protesto malzemesi olarak da kullanabilirsiniz. Yani yumurta, muhaliflerin en sevdiği silahtır.

Protesto kısmını bırakıp, işimize bakalım.

Bence, lezzetli bir yumurtanın sarısının, sığağa yakın bir ısı, akıcı bir kıvamı olması gerekir. Yumurtanın beyazı ise ipek bir örtü gibi sarıyı sarıp sarmalamalıdır. Fizikçi Nicholas Kurti, lezzetli yumurtanın nasıl haşlanması gerektiğini şöyle açıklar:

"Kaba, sadece yumurtaları örtecek kadar su koyun, ne az ne de fazla. Daha sonra kabı yüksek ateş üstüne koyun. Kaynama başlayınca ateşi hemen söndürün. Yumurtaları 6 dakika kadar kaynamış suyun içinde bırakın. Sonra soyup yiyin."

Ben, ustanın söylediklerini yaptım, ortaya gerçekten de kıvamında pişmiş kayısı yumurta çıktı.

Eğer tavada yumurta istiyorsanız, bunun da formülü var. Tavaya kırdığınız yumurtanın beyazı, ısı 65 dereceye geldiğinde ka-

tılaşmaya başlar. Isı 80 dereceye vardığında, pişirmenin durdurulması gerekir. Çünkü, bundan sonra yumurtanın beyazı lastik kıvamına gelir.

Yabancı uzmanları bırakıp, bizim 'şikemperver'lere kulak verelim. Bakalım, onlar yumurta hakkında ne diyor?

Fikirlerine başvuracağımız büyüğümüzün adı: Refik Halid Karay. Onu tanımayan genç kuşak için küçük bir açıklama: Refik Halid Karay, hem padişahlık hem de cumhuriyet dönemine tanıklık etmiş önemli bir gazeteci ve yazardır. Onun İnkılâp Kitabevi'nden çıkan, *Mutfak Zevkinin Son Günleri* adlı kitabını herkese öneririm.

Üstat bu kitapta yumurta için şunları söyler: "Ortadan yumurtayı kaldırırsanız birçok yemek yavan kalır. Hele tatlıların birçoğuna veda etmek mecburiyeti hasıl olur."

Refik Halid Karay, yumurtanın her türlüşünü sever ama omletle adeta aşk yaşar. Ona göre herkes omlet yapamaz. Bu basit gibi görünen yemeğın, bina ve köprü kurar gibi bir hesabı, bir mimarlığı vardır. Kıvamında ve usulünde pişmemiş omletin üstüne, misk ve amber ekilse bile lezzetli olamayacağını söyler.

Usta yazar omletin iyisini şöyle tarif eder: "Omletin iyisi, tavadan alınca tabakta yassılanıp çökmez, pörsümez, kabarıklığını, dolgunluğunu, tontonluğunu muhafaza eder. Koyu sarı ve turuncu renkli görünümü ile mükemmel basılmış, cilası üstünde bir coğrafya atlası gibi, insana baktıkça bakma, sıcak iklimli memleketlere yolculuk etme hevesi verir, ılık hüyalara sürükler. İyi pişmiş omleti ağzınıza atınca, her maddenin kokusunu ayrı ayrı bir arada, çiçek demetiymişçesine duyarsınız. Mesela domates pembeliğini, maydanoz yeşilliğini kaybetmemiştir. Peynir ne erimiştir ne de topak topak, kesmik kesmik kalmıştır."

Refik Halid Karay sonra sözü yemek kitabı yazarı Ekrem Muhiddin Yeğen'e getirir. Onun kitabından alıntılar yaparak, omlet pişirmenin inceliklerini anlatır. Ekrem Muhiddin'e göre, omlet pişirmede, yumurtanın sayısı ile tavanın büyüklüğü arasındaki oran çok önemli rol oynarmış. Mesela tava küçük, yumurta çok

olursa omletin altı yanarcasına kızarır, üstü ise pişmezmiş. Onun için 3 yumurta için 18-20 santim çapında bir tava gerekirmiş.

Karay, sahanda yumurta yapmanın da ustalık istediğini belirtir. Ona göre, yumurta pişerken sarısının üstüne tuz ekilmeliymiş. Ekilirse, sarılar benekleşir, samyeli yemiş kahverengi lekeli deriye dönermiş. Ayrıca, yağ haddinden fazla kızartılmamalıymış. Tavanın büyüklüğü de lezzette önemli rol oynuyormuş. İki yumurta için 14 santim çapında tava gerekirmiş. İlave edilecek her yumurta için bu çap 3 santim daha büyük olmalıymış.

Refik Halid Karay, rafadan yumurtanın en lezzetlisinin sıcak külün içinde piştiğini söyler. Bu, yanık kokusu ile yumurta ızgarasını çağırıştırır. Yazar, yumurtanın ıslatılmadan küle gömülmemesini, aksi takdirde çatlayacağını belirtir.

Yumurta, bizim evde de sevilen bir yiyecektir. Hele tıp dünyası onu akladıktan sonra tüketimimiz daha da arttı. Yumurta yemekleri arasında en sevdiğim çılıbdır. Üstüne sarmısaklı yoğurt dökerek yediğim bu yemek damağımı bir kadife örtü gibi örter.

Tabii ki omleti de tereyağında yumurtayı da katisını da rafadanını da kayısını da pek severim.

Bizim eve yumurta, Marmaris, Pendik ve Kasımpaşa'daki İnebolu pazarlarındaki bildik esnaftan alınır. Bildircin yumurtasını da sık sık kullanırız. Özellikle piyazın üstünde veya salamura balığın yanında çok iyi eşlikçilik yapar.

Sözün özüne gelirsek, yumurtayı kırmak kolaydır da onu pişirmek biraz yetenek ister. Sanırım bu kitabı okuyup bitirdiğinizde, mutfağa ısınacak, değil yumurta, yemek konusunda ukalalıklar yapan bir gurmeye dönüşeceksiniz.

Tabii ki kitabın konusu sadece yumurta değil. Mutfaktan içeri giren birçok malzeme de bildik, bilmedik yönleriyle sizlere anlatılacak. Ayrıca yemek tarifleri de yer alıyor. Bu tariflerin birçoğu çok kolay. Yani mutfağa yeni girenlerin elini alıştırmak için seçilmiş tarifler.

Mutfak konusuna dönmeden önce biraz daha yumurtanın çevresinde dolaşalım. Yumurtalı bilgilerimizi biraz daha çeşitleyelim.

Yumurta ve Erotizm

Eyyy sert erkekler!

Siz yumurta bile kırmamayı bilmekle övünüyorsunuz ama bakın yumurta nelere kadir.

Şilili yazar İsabel Allende'nin *Afrodite* kitabından okuduğumuza göre, bütün kültürlerde yumurtanın erotik ve besleyici güçleri olduğuna, yaşlılara canlılık kazandırdığına, eşine olan ilgisizliğe iyi geldiğine ve kısır kadınların kupkuru rahimlerini yenilediğine inanılır.

Yumurtanın erotizmle ilgisinden en çok Şeyh Umar ibn Muhammed Nefzavi bahsetmiştir. Yazar 15. yüzyılda kaleme aldığı *İtirli Bahçe* adlı kitabında yumurtanın seks gücünü nasıl arttırdığını öve öve bitirememiştir. Kitabın kahramanlarından Minun adındaki zenci, yumurta ve ekmekle beslenmesi sayesinde 60 gün boyunca hiç ara vermeden aşk oyunları yaparmış.

Şeyh Nefzavi *İtirli Bahçe*'de çeşitli önerilerde de bulunur: "Mür, tarçın ve karabiberle pişirilmiş yumurtayla günlerce beslenen kişi, ereksiyon gücünün ve eşleşme yeteneğinin arttığını görecektir. Bütün bir gece boyunca etkin olmayı arzu eden ama daha önce hazırlık yapmayan kişi şu yola başvurabilir: Epeyce sayıda yumurtayı taze tereyağında pişirir, iyice piştikten sonra bunları balla karıştırır. Bir parça ekmekle bunları bolca yerse, tüm gece boyunca okşamalarını sürdürebilir."

Bazı Avrupa halkları cinsel güçleri azalan erkeklere, güçlerini yeniden kazandırmak için çiğ yumurta sarılarıyla çırpılmış konyak içirirlermiş.

Ey yumurta bile kırmamasını bilmemekle övünenler, yukarıda yumurtanın marifetlerini okudunuz. Bence hemen kolları sıvayıp mutfağa koşar adım dalmanızda yarar var.

Osmanlı Yumurtayı Severdi

Yumurta, Osmanlı mutfağında çok miktarda tüketilen bir gıdaydı. Marianna Yerasimos'un belirttiğine göre çorbalarda, pide-lerde, erişte yapımında, helvalarda, sebze mücverlerinde, pirinç lapası ya da şalgamlı, pırasalı pişirilen kuzu etinin terbiyesinde ve böreklerde bolca kullanılırdı.

Yerasimos, Osmanlı mutfağının yumurta yemeklerini şöyle sıralıyor: Yumurta kavurması, kaygana, çılıbr, yumurtalı lokum, sütböreği, yeşillikli yumurta, taze fasulye mücveri, domatesli yumurta, kıymalı yumurta, sucuklu ve pastırmalı yumurta, soğanlı yumurta, lor köftesi, taze peynirden maydanozlu mücver, omlet, mıhlama.

SOĞANLI YUMURTA

Araştırmacı Zarif Orgun'un verdiği bilgiye göre, ramazanın on beşinde padişaha sunulan iftar yemekleri arasında soğanlı yumurta da yer almış. Padişah soğanlı yumurtayı beğenirse, yemeği pişiren enderun efendisini kendisine kilercibaşı seçermiş.

Malzemeler (4 Kişilik)

6 adet orta boy soğan

75 gr tereyağı

8 adet yumurta

2 çorba kaşığı sirke

2 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım tatlı kaşığı yenibahar

1 tatlı kaşığı taze çekilmiş

karabiber

Tuz

- Soğanları halka halka doğrayıp tuzlayın.
- Genişçe bir tavada tereyağını eritip soğanları ekleyin. Çok kısık ateşte soğanlar nar gibi kızarıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırın.
- Tavadaki fazla yağı süzün. Sirkeyi, şekerini, baharatları ilave edip iyice karıştırın.

- Büyük bir tahta kaşığı tersiyle tavanın içindeki malzeme-yi düzgünce yayın. Sekiz adet yuva açın.
- Yuvaların içine yumurtaları kırın. Tavanın kapağını kapatıp hafif ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Arada bir tavanın kapağını açıp yemek suyundan bir kaşık alıp yumurtaların üzerine gezdirin.
- Yumurtalar pişince servis tabağına alıp karabiber ve tarçın serpin.

Bu tarifi ben denedim. Yerken adeta damağım çatladı. Kitabı okuyup 'mutfak ustası' olduktan sonra bu tarifi uygulamanızı öneririm.

Not: *Orijinal tarifinde yemeğin başarılı olması için soğanların hafif ateşte nar gibi oluncaya kadar, üç saat kızartılması gerektiği yazıyor.*

YUMURTA HAKKINDA BİRKAÇ İPUCU

- Yumurtayı buzdolabının kapı rafına koymayın, –ki dolabın en sıcak yeridir, bozulmayı hızlandırabilir– kartonla birlikte buzdolabının içine koyun.
- Kahverengi ve beyaz kabuklu yumurta arasında ne lezzet ne de besin değeri açısından fark vardır. Burada renk farkı, tavuğun cinsinden kaynaklanır.
- Yumurtayı düzgün kırabilmek için mutfak tezgâhının düz kenarını tercih edin. Kâse gibi kapların kenarları hem biçimsiz kırılmaya hem de kabukların kabın içine düşmesine neden olabilir.
- Akı ile beyazını ayıracağınız zaman, yumurtanın soğuk olmasına dikkat edin. Çünkü soğuk yumurtanın akı daha kıvamlıdır. Avucunuzun içine kirdiğiniz yumurtanın beya-

